



HAL
open science

Vin et bière dans le monde islamique médiéval

Mohamed Ouerfelli

► **To cite this version:**

Mohamed Ouerfelli. Vin et bière dans le monde islamique médiéval. Incontro a tavola tra due civiltà : il vino e la birra. Atti della Giornata internazionale di Studio, Francesco Filotico, May 2019, Manduria, Italie. p. 115-136. halshs-04381112

HAL Id: halshs-04381112

<https://shs.hal.science/halshs-04381112>

Submitted on 9 Jan 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Vin et bière dans le monde islamique médiéval

Mohamed Ouerfelli

Aix Marseille Univ, CNRS, IREMAM, Aix-en-Provence, France

En dépit de l'interdiction progressive qui a frappé les boissons alcoolisées dans le monde islamique, leur production, leur commerce et leur consommation se sont maintenus du Moyen Âge à nos jours, s'inscrivant dans une longue tradition remontant à l'Antiquité. Le vin a joué un rôle de premier plan dans la vie quotidienne des cours princières, qui consomment des vins de qualité ; tandis que les classes inférieures, notamment les communautés chrétiennes et juives, diversifient leur consommation par des productions locales de moins bonne qualité, préparées à partir de raisin frais ou sec et de dattes. La Syrie, l'Égypte, tout comme al-Andalus sont demeurées des terres de vigne et de vin. Seul le Maghreb a vu ses vignobles, qui étaient jadis prospères, disparaître progressivement, mais pas totalement, ce qui ouvre la voie à l'importation de vin depuis les rives nord de la Méditerranée. Quant à la bière, sa consommation remonte aussi à l'Antiquité ; elle se maintient en Orient grâce à ses qualités rafraichissantes et thérapeutiques, mais les sources n'en parlent que très peu en dehors de quelques traités culinaires.

Pourquoi l'Islam a-t-il interdit la consommation du vin ? S'agit-il réellement d'une interdiction formelle ? Comment le monde islamique a-t-il su s'adapter à cette prohibition ? Qui consomme le vin et la bière et de quelle manière ?

Une interdiction progressive

Si la culture de la vigne est très peu présente dans la Péninsule arabique depuis l'époque préislamique, le vin y parvient surtout par les caravanes de Syrie et d'Irak où sa culture et les techniques de sa transformation sont solidement implantées. La littérature arabe attribue la vinification aux traditions babyloniennes et araméo-syriaques. Ce sont souvent des non-arabes, des juifs ou des chrétiens et plus rarement des zoroastriens qui exercent les métiers de marchands, de taverniers et d'échansons avant et pendant les premiers siècles de l'Islam, sans qu'il y ait une quelconque relation avec les interdictions progressives promulguées par la nouvelle religion¹. Mais la région produit aussi plusieurs sortes de boissons héritées des traditions de l'Arabie ancienne, qu'on appelle communément *nabīdh*, tels que le *mizr*, à base d'orge, le *bit'*, avec du miel ou de l'épeautre, et le *fadhīkh* ou le *dibs*, à base de dattes². Au début de l'Islam, ces boissons enivrantes font donc partie du quotidien aussi bien des nomades que des sédentaires, qui consommaient plusieurs sortes de boissons faites de blé, d'orge, de dattes, de raisins frais ou secs, ou de miel.

Les premières sourates du Coran n'interdisent pas formellement la consommation de vin et cette question ne fait pas partie du programme du Prophète. Dans la sourate « Les Abeilles », sont énumérées différentes preuves de la bienfaisance de Dieu et de sa puissance divine. Le

¹ Bruno Paoli, « Marchands, taverniers et échansons. Étrangers et gens du Livre dans la poésie bachique arabe », in Dorit Shilo et Georges Bohas (éd.), *Langues anciennes dans un monde moderne*, Actes du colloque de Strasbourg (avril 2008), *Langues et Littératures du Monde Arabe*, n° 8 (2009), p. 8.

² *Encyclopédie de l'Islam*, 2^{ème} édition, article *Nabīdh* ; sur le *dibs*, cf. Moez Dridi, « Le « miel de dattes » et sa production. Techniques de transformation et culture de consommation en Arabie orientale », in *Artisanat et métiers en Méditerranée médiévale et moderne*, dir. Sylvain Burri et Mohamed Ouerfelli, Aix-en-Provence, Presses Universitaires de Provence, 2018, p. 169-186.

vin y est considéré certes comme une boisson enivrante, mais qui fait en même temps partie des bienfaits de Dieu³. Le Coran précise également que le vin présente des avantages à côté de ses inconvénients. Comme la Bible, il présente la vigne parmi les bienfaits de Dieu et les élus boiront du vin au Paradis et y trouveront des fleuves de ce nectar.

Mais le phénomène d'ivrognerie a amené le Prophète à changer d'attitude à l'égard des consommateurs de vin, d'où la sourate II, 219 :

Ils t'interrogent au sujet du vin et du jeu de hasard ;
dis :

« Ils comportent tous deux, pour les hommes, un grand péché et un avantage,
mais le péché qui s'y trouve est plus grand que leur utilité »⁴.

Cette révélation, qui met en relation le vin avec les jeux de hasard, n'a pas été perçue comme une prohibition formelle, tout comme la sourate IV, 43, consacrée en particulier à l'ivrognerie⁵. Ce n'est pas le vin qui est visé par l'interdiction, mais l'ivrognerie ; dans le pire des cas, il est à éviter, mais interdit formellement au moment de la prière. La situation ne change guère ; les compagnons du Prophète continuent de consommer des boissons fermentées lors de réunions pour commenter les premiers textes révélés⁶. Il en résulte une dernière révélation de la sourate V, 90-91⁷ :

Ô vous qui croyez !
Le vin, le jeu de hasard, les pierres dressées et les flèches divinatoires
sont une abomination et une œuvre du Démon.
Évitez-les...
–Peut-être serez-vous heureux –
91. Satan veut susciter parmi vous l'hostilité et la haine
au moyen du vin et du jeu de hasard.
Il veut ainsi vous détourner
Du souvenir de Dieu et de la prière.
–Ne vous absteniez-vous pas ?

Les *hadīths*, qui sont les paroles et les actes du Prophète rapportés par des biographes authentifiés ou par ses compagnons, accentuent l'interdiction de consommer et de vendre le *khamr* préparé à base de dattes, de raisins, de miel, de froment ou d'orge⁸. Transgresser cet interdit revient à commettre un grand péché. Il s'est par ailleurs montré intransigeant lorsqu'il a refusé aux membres de la délégation de la tribu 'Abd al-Qays l'autorisation de consommer des boissons fermentées préparées à base de dattes. Selon eux, l'air des régions orientales de la Péninsule arabique est lourd et ses effets sur leur santé sont néfastes ; boire du miel de

³ *Le Coran*, trad. Denise Masson, Paris, Bibliothèque de la Pléiade, 1967, Sourate 216/67, p. 331 : *Vous retirez une boisson enivrante et un aliment excellent des fruits des palmiers et des vignes.*

⁴ *Le Coran*, II/ 219, p. 41

⁵ *Le Coran*, IV/43, p. 100 : Ô vous qui croyez !

N'approchez pas de la prière, alors que vous êtes ivres

– Attendez de savoir ce que vous dites ! –

⁶ *Encyclopédie de l'Islam*, 2^{ème} édition, article *Khamr* ; Sarra Barbouchi, « Vin et ivresse dans *Qutb al-surūr fī awṣāf al-inbidha wa-l-khumūr* (X^e-XI^e s.), in *Synergies. Monde arabe*, 6, (2009), p. 252-253.

⁷ *Le Coran*, V/91, p. 143.

⁸ Ibn Qutayba al-Dīnūrī, *Kitāb al-'ashriba wa thikri al-'ikhtilāfi fiha*, Beyrouth-Damas, Dār al-Fikr, éd. Yassin Mohamed al-Sawwās, 1999, p. 26 ; Ibn Abī Zayd al-Qayrawānī, *Al-nawādir wa-l-ziyādāt*, éd. Mohamed Haḡḡī, Beyrouth, Dār al-Gharb al-Islāmī, 1999, XIV, p. 295 ; al-Nuwayrī, *Nihāyat al-'arab fī funūn al-'adab*, Le Caire, Dār al-Kutub, 2007, IV, p. 77.

dattes bouilli et fermenté serait pour eux un remède efficace⁹. Il va jusqu'à leur imposer des restrictions concernant le conditionnement et la conservation des jus de raisins ou de dattes, afin d'éviter leur fermentation, en utilisant des outres. Or, devant la difficulté de se procurer ce contenant en grande quantité, il fut contraint de renoncer à cette règle¹⁰.

Des *hadīths* et des anecdotes montrent que l'ivrognerie conduit à des imprudences ne permettant pas au musulman d'observer scrupuleusement les règles de la prière. Dans son *Livre des règles de savoir-vivre du commensal*, Kūshāgīm, poète syrien d'origine persane du X^e siècle, brosse le portrait idéal du commensal dans la cour du prince ; il rapporte que :

Walīd Ibn 'Uqba, chef de Kūfa, dirigeait, ivre, la prière du matin. Il accomplit trois *rak'āts* (prosternations rituelles) et se tourna vers l'assemblée au moment du salut et demanda : cela vous suffit-il ou bien en voulez-vous davantage ?¹¹

Ce sont donc les conséquences de l'ivrognerie dans les espaces sacrés qui ont amené à un changement radical sur la question de la consommation des boissons fermentées. Les *hadīth* et les interprétations des traditionnistes ont accentué cette interdiction, malgré les divergences entre juristes sur la définition de l'ensemble des boissons enivrantes. Mais l'école hanafite a nuancé quelque peu cette position, en autorisant l'usage du *nabīdh* lorsqu'il est consommé avec modération et surtout comme remède¹². Les débats qui agitent les milieux théologiques bagdadiens trouvent leur écho dans le livre du polygraphe et lettré hanbalite Ibn Qutayba al-Dīnūrī (m. 889) sur *Les boissons et les divergences à leur sujet*¹³. Ils se sont cristallisés sur la définition précise du *nabīdh* et sur le degré de fermentation qui permet de faire la distinction entre une liqueur prohibée au même titre que le vin, *khamr*, et une boisson autorisée à la consommation¹⁴.

Pour canoniser cette interdiction, les juristes ont détaillé les châtiments prévus à l'encontre des buveurs de vin, à savoir quatre-vingts coups de fouet¹⁵. Selon la *Risāla* du malikite Ibn Abī Zayd al-Qayrawānī (m. 996) :

Celui qui boit du vin ou un liquide enivrant provenant de la fermentation des dattes ou du raisin sec (*nabīdh*) recevra quatre-vingts coups de verges, à titre de peine légale, qu'il se soit ou non enivré. Mais aucun emprisonnement ne sera prononcé contre lui. Le coupable mâle est déshabillé pour l'application de la peine, mais non la femme à qui on se borne à enlever les vêtements qui amortiraient les coups. Les coupables sont fustigés dans la position assise. La peine légale n'est infligée à la femme enceinte qu'après son accouchement et, pour les malades graves on attend leur guérison¹⁶.

Cette peine peut toutefois s'alourdir, allant jusqu'à 150 à 200 coups pour l'ivresse dans le marché et les troubles à l'ordre public, voire de la prison ferme pour les ivrognes et les

⁹ Moez Dridi, « Le miel de dattes », p. 180.

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ Kūshāgīm, *L'art du commensal. Boire dans la culture arabe islamique*, trad. Siham Bouhlal, Paris, Actes Sud, 2009, p. 29.

¹² *Encyclopédie de l'Islam*, 2^{ème} édition, article *Khamr*.

¹³ Ibn Qutayba al-Dīnūrī, *Kitāb al-'ašriba*.

¹⁴ Ibn Qutayba al-Dīnūrī, *Kitāb al-'ašriba*, p. 31-33 ; Ibn Abī Zayd al-Qayrawānī, *Al-nawādir wa-l-ziyādāt*, XIV, p. 290-294 ; Sarra Barbouchi, « Vin et ivresse », p. 256-257.

¹⁵ Ibn Abī Zayd al-Qayrawānī, *Al-nawādir wa-l-ziyādāt*, XIV, p. 301.

¹⁶ Ibn Abī Zayd al-Qayrawānī, *La Risāla ou Épître sur les éléments du dogme et de la foi de l'islam selon le rite malikite*, trad. Léon Bercher, Beyrouth, Dār al-Kutub al-'ilmiyya, 2010, p. 108.

récidivistes¹⁷. Mais elle ne peut être appliquée que lorsque le coupable recouvre ses esprits¹⁸. Par ailleurs, le shafi'ite Ibn al-Ukhuwwa (m. 1328) semble moins sévère dans l'application des peines infligées aux contrevenants en Égypte au début du XIV^e siècle, à savoir quarante coups, qui peuvent être donnés soit par le fouet, la main ou par les chaussures ; le châtiment appliqué à l'esclave est en revanche de moitié moins¹⁹.

Les débats théologiques ont toutefois fait émerger des voix dissonantes contre la prohibition du vin. Depuis le VIII^e siècle, les Qadarites, influencés par la pensée grecque, défendent la doctrine du libre arbitre de l'homme (*qadar*) ; ils considèrent que « le vin n'est pas produit par l'action divine, mais uniquement par celle du vigneron, car Dieu ne produit pas ce qui est cause du péché »²⁰. Cet avis corrobore celui des Mu'tazilites, eux aussi inspirés de la philosophie grecque et dont la pensée repose sur la logique et le rationalisme. De la même manière que leurs prédécesseurs qadarites, ils considèrent, par la voix d'al-Iskāfī (m. 854), que les instruments de musique, qui procurent une jouissance illicite, sont le seul produit de l'action humaine et que Dieu n'a aucune part dans leur production²¹. Les Mu'tazilites n'opposent donc aucune prohibition à la consommation du *nabīdh* et le considèrent comme permis, dans la mesure où il donne un avant-goût du vin promis au paradis²². Cette position tranchée des Mu'tazilites sur la consommation du vin est exprimée clairement au début du X^e siècle par le chef de file de ce courant théologique, Muhammad Ibn 'Abd al-Wahhāb al-Ġubbā'ī (m. 915). Dans une leçon célèbre, il montre qu'aucun *hadīth* authentifié du Prophète n'interdit ou déclare permise la consommation du vin. En partant du principe de la liberté de disposer de toute chose comestible, il conclut que la consommation de vin est permise, à moins d'en prouver la nuisance²³.

Les bienfaits du vin vantés par les médecins et les poètes

Les interdictions opérées par la tradition islamique sur les boissons enivrantes en général et le vin en particulier n'ont pas empêché les médecins de vanter les bienfaits de ces boissons dans l'arsenal thérapeutique qu'ils proposent aussi bien aux malades qu'aux biens portants. Les traités de médecine et de diététique comportent de nombreuses indications thérapeutiques concernant le vin, dans lesquelles ils mettent en évidence ses différentes vertus médicinales et antiseptiques : il réchauffe le sang, aide à la digestion, atténue l'aigreur, favorise le sommeil²⁴ ; il soigne les maux d'estomac et désinfecte les plaies. Les médecins musulmans, s'inspirant de la civilisation grecque, proposent une forme d'entraînement pour les jeunes à la maîtrise de soi par une ivresse contrôlée²⁵. Le vin est également bénéfique aux vieillards ; il sert d'élément modérateur puisqu'il tempère la raideur de leur âge, les égaye et leur permet d'avoir une vie sociale dans la cité²⁶.

¹⁷ Ibid., XIV, p. 303.

¹⁸ Ibid., XIV, p. 302.

¹⁹ Ibn al-Ukhuwwa, *Ma'ālim al-qurba fī ahkām al-ḥisba*, éd. Mohamed Mahmoud Chabān et Ahmed Isa al-Muti'ī, Le Caire, 1972, p. 85.

²⁰ Al-Baġdādī, *Al-farq bayna-l-firaq*, Beyrouth, 1987, p. 262 ; Daniel de Smet, « L'impuissance de Dieu. Un débat récurrent en théologie musulmane », in *Revue philosophique de la France et de l'étranger*, 135/3 (2010), p. 328.

²¹ Daniel de Smet, « L'impuissance de Dieu », p. 328.

²² *Les vins d'Orient. 4000 ans d'ivresse*, dir. François Clément, Nantes, Éditions du Temps, 2008, p. 75.

²³ Youssef Seddik, « Brumes et tumultes dans l'océan « sunnite » », in *Diogène*, 226/3 (2009), p. 100.

²⁴ Al-Rāzī, *Guide du médecin nomade*, trad. fr. El-Arbi Moubachir, Paris, Actes Sud, 1996, p. 90-91.

²⁵ Sarra Barbouchi, « Vin et ivresse », p. 253.

²⁶ *Ibidem*.

Le médecin et philosophe al-Rāzī (865-925) est l'auteur d'une œuvre sur le vin, considérée aujourd'hui comme perdue²⁷. Il a par ailleurs consacré un chapitre entier à la consommation des boissons enivrantes dans son traité sur *Les bienfaits des aliments et les moyens de se prémunir contre leurs effets négatifs*. Il cite une vingtaine de boissons extraites de raisins frais et sec, le *nabīdh* et l'alcool de sucre. S'il met en garde contre l'addiction à ces boissons, il considère néanmoins que le vin est un excellent facteur de préservation de la santé et un remède efficace pour combattre les troubles digestifs et les refroidissements, à condition que la quantité consommée soit modérée²⁸. Dans son *Guide du médecin nomade*, al-Rāzī revient sur les vertus du vin et affirme que :

Il n'y a rien qui puisse rivaliser avec le vin pour sa vertu enivrante et ses autres effets. Toute chose passée à la passoire est douce ; la fermentation est une de ses propriétés. Bouillie au point de résorption des vapeurs et des déchets, elle atteint un degré de maturation qui enivrera fortement. L'utilité du vin, pour la conservation de la santé et l'amélioration de la digestion, est certaine si on lui accorde la place qui lui revient, et si sa quantité, sa qualité, ainsi que le moment où il est pris sont conformes aux règles de l'art. Il féconde le corps, expulse toutes les superfluités, les engage à sortir du corps, intensifie la chaleur innée²⁹.

Pour atténuer quelque peu le paradoxe qu'il oppose aux interdictions religieuses, al-Rāzī ajoute qu'« il ne faut boire du vin que dans les conditions prescrites par l'art médical »³⁰. Dans la même optique, le médecin andalou Ibn Khalsūn, contemporain du sultan nasride Muhammad II al-Faqīh (1273-1302), vante à plusieurs reprises les vertus du vin et ses meilleures qualités, mais il évoque aussi les contraintes liées à son interdiction et propose des solutions de substitution :

Le vin (*al-ḥamr*) est chaud, sec au second degré. Il augmente le sang et la chaleur innée ; il améliore la digestion, chasse les soucis, débarrasse le sang des humeurs superflues et ramène chacune d'elles à son état normal. Mais il est mauvais pour les nerfs, le cerveau et le semen. Le meilleur vin est modérément fort, vieux et parfumé. On corrige ses effets en le coupant d'eau. Cependant, la loi religieuse l'a interdit et remplacé par le miel additionné d'épices lorsqu'il fait froid, et par le vin de raisins secs (*al-nabīth*) par temps chaud³¹.

En dehors du cercle médical, des juristes, des poètes, des lettrés voire des hommes de pouvoir ont eux aussi rédigé des anthologies consacrées entièrement à l'art de boire du vin, à ses variétés, à ses couleurs, à ses vertus et ses effets. C'est le cas des *Fusūl al-tamāthīl fī tabāshīr al-Surūr* (Le répertoire des comparaisons sur le vin), écrit par le poète, lettré et éphémère calife abbasside 'Abd Allāh Ibn al-Mu'tazz (m. 908), ou celui du *Qutb al-surūr fī awṣāf al-anbidha wa-l-khumūr* (Le plus grand des bonheurs à décrire les vins et les liqueurs), composé par le poète et secrétaire ziride Abū Ishāq Ibrāhīm al-Qayrawānī, connu sous le nom d'al-Raḳīq (m. vers 1027-1028)³² ; ou encore celui du Cairete, poète, grammairien et lettré

²⁷ Al-Rāzī, *Guide*, p. 91. L'auteur renvoie à son livre intitulé *Du vin*.

²⁸ Al-Rāzī, *Manāfi' al-'adwiya wa daf'i madhārihā*, Le Caire, 1888, p. 16-17.

²⁹ Al-Rāzī, *Guide*, p. 89-90.

³⁰ Ibid., p. 91.

³¹ Ibn Khalsūn, *Kitāb al-aḡḍiya (Le livre des aliments)*, éd. et trad. Suzanne Gigandet, Damas, Presses de l'Ifpo, 1996, <http://books.openedition.org/ifpo/5490>.

³² Édition et présentation par Sarra Barbouchi, Manshūrāt al-Jamal, 2010 ; Sarra Barbouchi, « Vin et ivresse », p. 249-262.

Muhammad al-Nawāḡī (m. 1455), intitulé *Halabat Kumayt*³³. Les auteurs de ces anthologies vantent les qualités magiques de cette boisson, en faisant appel aux témoignages de sages anciens, notamment l'un d'eux, qui affirme par exemple que :

Rien ne répand la gaieté et la joie, n'induit le désir et la passion dans les cœurs, ne clarifie la pensée, ne confère à l'homme des qualités de générosité et de grandeur, n'imprime aux yeux la beauté et la langueur et aux joues le feu et la rougeur comme le vin sait le faire et nulle chose au monde n'allie mieux ces vertus³⁴.

Comme le vin, la bière a aussi des qualités thérapeutiques soulignées notamment par les gastronomes et les auteurs de livres de cuisine. Celui du *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id* (Le trésor de conseils utiles pour la diversité des tables, XIV^e siècle) puise ses informations dans des traités médico-thérapeutiques et dans des livres de cuisine antérieurs ; il s'intéresse non seulement aux plats cuisinés, mais il consacre aussi des chapitres entiers aux mets destinés aux malades, aux électuaires, aux confitures, aux boissons fermentées ou non et à la conservation des aliments³⁵. Dans le chapitre sur la bière, il admet que cette boisson fermentée affecte les nerfs, provoque des maux de tête et le gonflement de l'estomac, mais il souligne également ses vertus et ses qualités thérapeutiques : elle atténue les effets de la fièvre, soulage la bile et fait disparaître les inflammations de l'estomac³⁶.

Face à toutes ces recommandations des médecins sur les bienfaits du vin et de la bière, les pouvoirs islamiques ne pouvaient en aucun cas faire disparaître cette ancienne tradition solidement établie en Orient comme dans l'Occident islamique. Cela était d'autant plus difficile que ces régions sont restées jusqu'au XIII^e siècle peuplées par une majorité de populations chrétienne, juive et zoroastrienne, qui n'étaient pas frappées d'interdit en matière de consommation de boissons fermentées.

L'expansion de l'empire islamique a fait par ailleurs émerger une société de cour qui cultive le luxe et les loisirs, faisant fi des interdictions religieuses³⁷. Le vin devient un élément indispensable des réunions nocturnes de cette société où se rassemblent autour du prince poètes, musiciens, chanteuses, astrologues, médecins et secrétaires. Il représente une source d'inspiration par excellence et donne lieu à un véritable genre littéraire appelé *khamriya*, où il est associé aux plaisirs, aux beuveries, à la sexualité et aux banquets tenus le plus souvent à la cour du calife.

Le développement de la poésie bachique atteint ses plus hauts niveaux de perfection aux époques omeyyade et surtout abbasside, en particulier avec Abū Nawās (m. 815), poète officiel du calife Hārūn al-Rašīd (786-809) et de son fils al-'Amīn (809-813)³⁸. Grand amateur de vin et ayant mené une vie de scandales, ses poèmes ont été mis en musique par les plus grands artistes de son époque et accompagnaient les nuits arrosées de l'élite abbasside³⁹. Dans

³³ Muhammad al-Nawāḡī, *La joie du vin. L'arène du cheval bai (Halabat al-Kumayt)*, trad. Philippe Vigreux, Paris, Éditions Phébus, 2006.

³⁴ Ibid., p. 41.

³⁵ Anonyme, *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id*, éd. Manuela Marín & David Waines, Beyrouth, 1993 ; Mohamed Ouerfelli, *Le sucre : production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde, Brill, 2008, p. 603.

³⁶ Anonyme, *Kanz al-fawā'id*, p. 146-147.

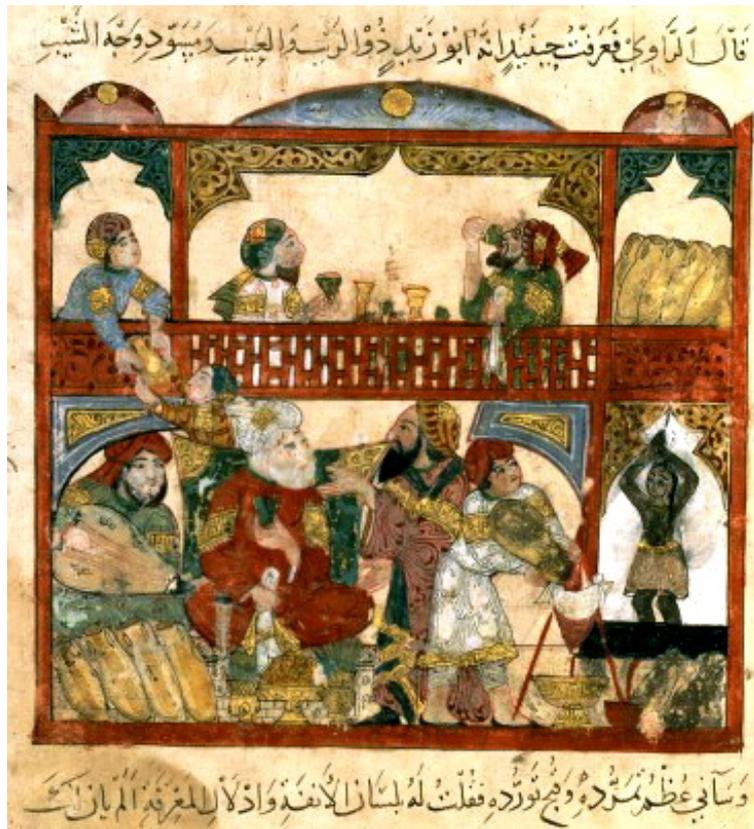
³⁷ Maxime Rodinson, « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *Revue des Études islamiques*, 17 (1949), p. 98-99.

³⁸ Jamel Bencheikh, « Poésies bachiques d'Abū Nawās : thèmes et personnages », in *Bulletin d'Études orientales*, 18 (1963-1964), p. 7-84 ; Mary Bonnaud, *La poésie bachique d'Abū Nawās : signification et symbolique initiatique*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 2008.

³⁹ Al-Nuwayrī, *Nihāyat al-'arab*, IV, p. 96.

certaines de ses poèmes, Abū Nawās décrit ses expéditions nocturnes à la recherche de sensations fortes et de bon vin⁴⁰.

La présence de nombreux monastères chrétiens en Orient, dont la description minutieuse au X^e siècle nous est parvenue à travers le *Kitāb al-diyārāt* de Šābuštī, bibliothécaire, commensal et lecteur attitré du calife fatimide al-‘Azīz (m. 996), constitue une destination privilégiée des poètes pour se procurer du vin⁴¹. Cette œuvre met en évidence la beauté de ces établissements, situés notamment au bord des grands fleuves, qui procurent de l’inspiration aux poètes. Ces monastères sont souvent visités par d’éminents personnages, au premier chef les califes abbassides, qui y élisent domicile pour boire, écouter de la musique et profiter des beaux paysages entourant ces monastères, notamment les champs de vigne⁴². Il n’est donc pas étonnant dans ces régions habitées par les chrétiens, tout comme la péninsule Ibérique, de voir se développer une culture perfectionnée de la fabrication du vin, de ses variétés, de ses cépages.



Abū Zayd à la taverne d’Anah,
Paris, BnF, ms. Arabe 5847, Maqāmāt al-Ḥarīrī (1236-1237), Séance 12, f. 33.

Une consommation sous surveillance

Preuve de l’enracinement de la culture du vin en Orient comme dans l’Occident islamique et malgré les interdictions des autorités religieuses, la culture de la vigne a continué à prospérer et à bénéficier des soins de tous les agronomes. *L’Agriculture nabatéenne*, compilation géoponique rédigée en syriaque vers les III^e-IV^e siècles par un certain Qūtāmā et traduite en arabe par Ibn Waḥšiyya au début du X^e siècle, consacre trois longs chapitres aux méthodes de

⁴⁰ Abū Nuwās, *Le vin, le vent, la vie*, trad. Vincent Monteil, Paris, Sindbad, 1979, p. 66-67.

⁴¹ Šābuštī, *Kitāb al-diyārāt*, éd. Gurguis Awwad, Bagdad, 1966.

⁴² Ibid., p. 149-150.

culture de la vigne, à ses cépages et aux variétés de vins produits en Irak, notamment dans la région de Babylone⁴³. Les agronomes andalous ne sont pas en reste ; ils parlent longuement de la culture de la vigne et de son intérêt dans l'économie d'al-Andalus⁴⁴. Le Sévillan Ibn al-'Awwām, auteur du *Kitāb al-filāha* composé vers la fin du XII^e-début du XIII^e siècle, résume les avis non seulement des agronomes antiques et nabatéens, mais aussi ceux d'al-Andalus⁴⁵. Il fournit des informations précises sur les techniques de plantation de la vigne⁴⁶, entre autres dans la région de Séville⁴⁷, le choix des cépages et les méthodes de fabrication du vin⁴⁸. Le sud d'al-Andalus s'est spécialisé dans l'arboriculture et plus particulièrement la vigne. Une partie de la production est consommée sous forme de raisins frais ou transformée en vin, l'autre partie est destinée à être séchée et exportée vers les marchés de la Mer du Nord, qui raffolent des fruits secs du sultanat de Grenade⁴⁹. Les Génois se sont d'ailleurs spécialisés dans le trafic de ces produits entre la fin du XIII^e et le XV^e siècles, en créant la *Société des Gouverneurs des Fruits*⁵⁰.

Si les cercles du pouvoir échappent souvent aux interdictions de consommer le vin⁵¹, le contrôle de l'espace public par le *muḥasib* a sans doute rendu la vente et la consommation peu visibles ; la présence des *thimmī-s* n'a pas conduit non plus à la disparition de cette pratique ancienne, mais plutôt à son adaptation au sein des sociétés islamiques. Cette prohibition tant espérée par les religieux traditionnistes ne semble pas viser en premier lieu les chrétiens et les juifs, car ces derniers ne sont pas frappés d'interdit – ils sont autorisés à en fabriquer et en vendre – mais plutôt les musulmans qui fréquentent les débits de boissons, en achètent et en consomment ; ils profitent des fêtes chrétiennes et juives pour partager leurs célébrations, leurs repas et boissons. C'est ce qui explique les demandes répétées des religieux d'interdire ces célébrations publiques, qui sont souvent l'occasion d'une plus grande mixité sociale et d'une consommation plus importante de boissons enivrantes. Les pouvoirs islamiques ferment les yeux tant qu'il n'y a pas d'atteinte à l'ordre public.

Pourtant malgré les interdictions répétées par les pouvoirs berbères almoravides et almohades et les rappels des sanctions parfois sévères auxquelles s'exposent les musulmans qui fabriquent, vendent ou consomment du vin, ils se contentent le plus souvent de réprimer l'ivresse publique et de frapper les vendeurs de vin d'une fiscalité très lourde⁵² ; les jarres et les récipients à vin sont brisés, et les verriers, ainsi que les potiers sont interdits de fabriquer des coupes destinées à contenir du vin⁵³. On réaffirme également l'interdiction faite aux

⁴³ Ibn Waḥṣīyya, *L'agriculture nabatéenne*, éd. Toufik Fahd, Damas, Institut français de Damas, 1995, II, p. 915-1131.

⁴⁴ Ibn al-'Awwām, *Le livre de l'agriculture*, trad. J. J. Clément Mullet, Tunis, Éditions Bouslama, 1983, I, p. 329-364.

⁴⁵ Toufik Fahd, « L'agriculture nabatéenne en Andalousie », C. Alvarez de Morales (éd.), *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus. Textos y estudios*, IV, Grenade, CSIC, 1996, p. 41-52 ; ici, p. 48-49.

⁴⁶ Ibn al-'Awwām, *Le livre de l'agriculture*, trad. J.-J. Clément Mullet, Tunis, 1983, I, p. 329-364.

⁴⁷ Ibid., II/1, p. 357-358.

⁴⁸ Ibid., II/1, p. 397-406.

⁴⁹ Les notaires génois qualifient ce sultanat de *Regno de la fructa*.

⁵⁰ Mohamed Ouerfelli, « Gênes et les réseaux du commerce du sucre à la fin du Moyen Âge », in *Les Cahiers de Framespa*, 16 (2014), p. 6-9 (en ligne : <http://framespa.revues.org/2906>).

⁵¹ À quelques exceptions près, puisqu'à l'époque almoravide, le cadī 'Iyād de Ceuta fut obligé de condamner le secrétaire Ibn Khāqān, coupable de s'être présenté ivre au tribunal, à être fouetté. Par la suite et par crainte de sa réaction, il essaya de se faire pardonner en lui envoyant un cadeau ; Farid Bouchiba, *Juifs et chrétiens au miroir de la loi musulmane. Transmission, épistémologie, herméneutique et pensée juridiques envers les non-musulmans à l'époque almoravide dans l'œuvre d'Ibn Rushd al-Ġadd (m. 520/1126)*, thèse de doctorat, Université de Nantes, 2018, p. 821.

⁵² Ibn Abī Zayd al-Qayrawānī, *Al-nawādir*, XIV, p. 295-296.

⁵³ Évariste Lévi-Provençal (trad.), *Séville musulmane au début du XII^e siècle. Le traité d'Ibn 'Abdun sur la vie urbaine et les corps de métiers*, Paris, Maisonneuve & Larose, 2001, p. 73, 86 et 90 ; Vincent Lagardère, « Cépages, raisin et vin en al-Andalus (X^e-XV^e siècle) », in *Médiévales*, 33 (1997), p. 87.

tributaires (juifs et chrétiens) d'exhiber le vin et la viande de porc dans les marchés tenus par des musulmans. Les espaces publics, les cimetières et les abords des fleuves où la population se rend pour se promener ou faire la fête, sont particulièrement surveillés par les autorités religieuses et la police pour empêcher les beuveries et la consommation excessive de vin⁵⁴.

Les descentes de police sur les débits de boissons et la destruction de jarres à vin dans l'espace public de temps à autre visent à contenter les religieux les plus rigoristes, à accorder du crédit au pouvoir souvent en manque de légitimité et à frapper le public par ces actions spectaculaires, plutôt qu'à interdire définitivement la vente ou la consommation de vin. C'est le cas au Caire en 1343 lorsque le vice-sultan, l'émir Āl Mulk décide malgré l'opposition du sultan al-Nāṣir Qalāwūn (1310-1341, 3^e règne) de s'attaquer au quartier de Khizānat al-Bunūd, qui abrite une importante communauté chrétienne, des Arméniens et des prisonniers de guerre en particulier, ramenés par le sultan pour achever ses gigantesques chantiers de construction ; des pressoirs à vin ont été installés et une taverne aménagée pour la vente et la consommation de vin. Leur production annuelle s'élève à 32000 jarres. La destruction du quartier, des stocks de vin et des instruments de travail a frappé la population. Cette action spectaculaire, qui satisfait les religieux, est considérée par Maqrīzī (m. 1442) comme un jour mémorable, l'équivalent de la conquête de Tripoli et d'Acre par les armées mameloukes⁵⁵. Cependant, le pouvoir ne pouvait pas renoncer à des recettes fiscales substantielles, notamment dans des régions densément peuplées par des *thimmī-s*, et où la vigne est omniprésente, comme en Syrie ou en Égypte et en al-Andalus. Dans sa description de la ville d'Almería à l'époque de la domination almoravide, Idrīsī souligne ses richesses et son dynamisme économique ; il affirme que « les hôtelleries enregistrées auprès des douanes pour payer l'impôt sur le vin étaient de mille moins trente »⁵⁶.

Au Maghrib al-Aqṣā, le même Idrīsī rapporte que les Berbères de Maṣmūda :

Font usage d'une boisson appelée *anzīr*, extrêmement sucrée et qui fait plus d'effet à celui qui en boit que le vin, parce qu'elle est plus forte et que sa composition est plus grossière. Pour la préparer, ils prennent du moût de raisin doux et le font cuire jusqu'à ce que le tiers se soit évaporé ; ils le retirent ensuite du feu, le laissent refroidir et le boivent, ce qu'ils font en le coupant avec une quantité égale d'eau. Les habitants du Sous considèrent cette boisson comme légale tant qu'on ne s'enivre pas avec⁵⁷.

En Ifrīqiya en revanche la production locale se limite au vin préparé à base de raisins secs ou celui de palmier (*lagmi*), notamment dans le sud. Adorno, qui a séjourné dans la capitale hafside pendant la seconde moitié du XV^e siècle, fait remarquer que « Les grands cependant et les riches boivent quelques fois du vin, fait non de raisins frais, mais de raisins secs »⁵⁸, mais ce constat est partiel. Le vin de raisins frais est importé en grandes quantités et est soumis à un contrôle strict de la douane. Les statuts de la ville de Marseille de 1228, dans lesquels les autorités règlementent les activités commerciales, mettent en évidence l'importance du

⁵⁴ Évariste Lévi-Provençal (trad.), *Séville musulmane*, p. 52 et 55 ; Pierre Guichard, « Alimentation et cuisine en al-Andalus », in *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*. Actes du 18^{ème} colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 4, 5 et 6 octobre 2007, Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2008, p. 348.

⁵⁵ Maqrīzī, *Kitāb al-sulūk li ma'rifat duwal al-mulūk*, éd. Mohamed Mustapha Ziyada, Le Caire, 1941, II/3, p. 640-641.

⁵⁶ Idrīsī, *La première géographie de l'Occident*, Paris, Flammarion, 1999, p. 282-283.

⁵⁷ *Ibid.*, p. 136.

⁵⁸ *Itinéraire d'Anselme Adorno en Terre sainte (1470-1471)*, éd. et trad. Jacques Heers et Georgette de Groer, Paris, Éditions du CNRS, 1979, p. 123.

commerce du vin dans les villes de Ceuta, Oran, Bougie et Tunis⁵⁹. Dans les fondouks, des tavernes sont aménagées, dans lesquelles les Occidentaux consomment du vin ; les musulmans fréquentent ces lieux, mais de manière discrète.

Le vin provient aussi de Sicile et en passant par le port de Sousse est acheminé à Kairouan, où un *thimmī*, autorisé par le sultan, moyennant une redevance au trésor public, a élu domicile dans un quartier (al-Nabbādhiya) pour vendre le précieux liquide⁶⁰. Les contrats commerciaux conservés dans les archives des villes italiennes et catalanes attestent la régularité de ces importations⁶¹. Le traité négocié entre le gouverneur autonome de Tripoli, Alī Ibn al-Makkī et la république de Venise, en 1356, prévoit entre autres l’approvisionnement des ouvriers musulmans travaillant dans les salines en vin⁶².

Vers la fin du XIII^e siècle, la ferme de la vente du vin rapporte au trésor de l’État hafside dix mille dinars par an⁶³. Pour ne pas se priver de cette somme considérable, le pouvoir se contente souvent de punir les ivrognes et les atteintes à l’ordre public ; il tente ainsi de s’en accommoder en en tirant des profits substantiels, comme le montre la ferme des fondouks du vin dans les ports du Maghreb accordée à des hommes d’affaires catalans, marseillais ou italiens.

Dans de rares occasions, les sultans hafside, pris de scrupule, cèdent aux pressions des religieux les plus rigoristes⁶⁴ ; ils interdisent la vente de vin dans la capitale et autres grandes villes comme Constantine, et vont jusqu’à ordonner en 1283 et 1399 la démolition du fondouk du vin, situé à Bāb al-Bahr, et la construction d’une mosquée, d’une école et d’une *zawiya*⁶⁵.

La répression contre les buveurs de vin est parfois sans concession ; en 1275, le sultan mamelouk Baybars (1260-1277), désireux de faire régner la discipline au sein de son armée, n’hésite pas à arrêter Sadr al-Bāz, responsable des maisons sultaniennes et chargé de l’éducation des mamelouks, qui s’est rendu coupable d’avoir consommé du vin dans la Citadelle, à le frapper, à le pendre dans l’hippodrome et à accrocher son corps sur la porte de la Citadelle, cœur du pouvoir militaire. Quatorze autres personnes de ses serviteurs, qui ont participé à des soirées arrosées, ont été torturées jusqu’à la mort⁶⁶. Ces mesures extrêmes ne sont pas le fruit d’une religiosité excessive de Baybars, mais visent plutôt à donner l’exemple et à empêcher ses mamelouks, achetés à prix d’or, de s’adonner aux plaisirs et de se détourner de leur principale mission, celle de faire la guerre et d’être un instrument efficace au service du fondateur de l’État mamelouk pour accomplir son projet universaliste, conformément au titre de sultan de l’Islam et des musulmans qu’il porte depuis la réinstallation du califat abbasside au Caire en 1261.

⁵⁹ Louis de Mas Latrie, *Traité de paix et de commerce et documents divers concernant les relations des chrétiens avec les Arabes de l’Afrique septentrionale*, Paris, Plon, 1866, p. 89 ; Dominique Valérian, *Bougie, port maghrébin, 1067-1510*, Rome, École française de Rome, 2006, p. 278-279.

⁶⁰ Ibn Nāgī, *Ma’ālim al-’imān fī ma’rifat ahl al-Qayrawān*, éd. Abd al-Majid Khayyali, Beyrouth, Dār al-Kutub al-’Ilmiya, 2005, II/4, p. 75 ; Robert Brunshvig, *La Berbérie orientale sous les Hafside. des origines à la fin du XV^e siècle*, Paris, 1940, II, p. 275.

⁶¹ Dominique Valérian, *Bougie*, p. 364-366.

⁶² Mas Latrie, *Traité*, p. 224 : *Et debent habere arabi saline, secundum consuetudinem, barile unum vini pro quolibet centinario caffisiorum.*

⁶³ Al-Zarkašī, *Tārīkh al-dawlatayn al-muwahhidiyya wa-l-ḥafsiyya*, éd. Houcine al-Ya’qūbī, Tunis, al-Maktaba al-’Atīqa, 1998, p. 241.

⁶⁴ Robert Brunshvig, *La Berbérie orientale*, II, p. 275.

⁶⁵ Al-Zarkašī, *Tārīkh*, p. 99 et 241 ; Ibn al-Qunfud, *Al-fārisiyya fī mabādi’ al-dawla al-ḥafsiyya*, éd. Mohamed Chedli al-Nayfer et Abd al-Majid Turki, Tunis, al-Dār al-tunisiyya li-l-Nachr, 1968, p. 196 ; Ibn al-Šammā’, *Al-’adilla al-bayyina al-nūrāniyya fī mafākhir al-dawla al-ḥafsiyya*, éd. Tahar b. Mohamed al-Ma’murī, Tunis, al-Dār al-’arabiyya li-l-Kitāb, 1984, p. 114-115.

⁶⁶ Ibn Šaddād, *Tārīkh al-Dāhir Baybars*, éd. Ahmed Hutayt, Wiesbaden, Franz Steiner Verlag, 1983, p. 133 ; Maqrīzī, *Kitāb al-sulūk*, I/1, p. 623.

Le monde islamique consomme aussi d'autres boissons fermentées soumises aux mêmes interdictions que le vin et le *nabīth* ; leurs usages ont connu un développement notable lié à la diffusion des boissons rafraichissantes et à l'usage du sucre par les classes aisées de la société, notamment en Orient. C'est le cas de la bière, élaborée à base d'orge et de farine de blé fermentés. Elle est désignée par le terme *fuqqā'*, en raison de sa couleur et surtout de la mousse blanche qui la recouvre. Signe de l'engouement pour ces boissons, deux réceptaires culinaires des époques ayyoubide et mamelouke apportent des éclairages intéressants sur les nombreuses compositions de ces liquides enivrants, pourtant frappés d'interdit. Le *Kitāb al-wuṣṣla 'ilā al-habīb fī wasfī al-tayyibāt wa-t-tīb* (Livre du lien avec l'ami ou description des bons plats et des parfums) présente vingt-et-une boissons. Parmi lesquelles, on trouve trois compositions de bière⁶⁷, deux d'oxymel, tandis que les autres sont des boissons à caractère digestif préparées à base d'abricot, de grains de grenade, de coing, de citron et d'orange. S'ajoutent trois autres breuvages, qualifiés de yéménites, dont deux de *sūbya*, une boisson blanche faite de sucre blanc, de farine, d'oxymel ou de bière, de rue, de menthe, de gouttes de parfum (*atrāf al-tīb*), d'eau de rose et de musc. Quant à la troisième boisson yéménite, le *šaš*, sa préparation exige de la farine, de la bière, du miel ou du sucre, des zestes d'oranges fraîches, de la menthe, de la rue, des gouttes de parfum et un ferment de *fuqqā'* spécial⁶⁸.

Le nombre de recettes livrées par le *Kanz al-fawā'id* (XIV^e siècle) est en revanche plus conséquent, ce qui n'est pas sans rapport avec une diffusion plus large de la consommation des boissons sucrées, mais aussi de la bière. On passe de trois recettes de bière dans le traité du XIII^e siècle à dix-huit un siècle plus tard, ce qui signifie très clairement un effet de mode et une prédilection pour la bière à l'époque mamelouke⁶⁹. Le sucre est systématiquement présent dans ces recettes ; il est toujours recommandé, car il permet de donner un goût sucré au liquide, mais aussi d'atténuer la violence du goût fermenté de la bière et celui de l'acidité des fruits composant les boissons⁷⁰.

Recette de bière

Prendre un pain chaud, le tremper dans de l'eau, la moitié d'un *ratl* ou un peu moins. Y verser une quantité de sucre de l'ordre d'un demi *ratl*, dix dirhams de sel et un *ratl* et demi de jus de grenade aigre ou acide. Écraser le pain dans l'eau et filtrer avec le jus de grenade. Puis mettre dans l'eau des fruits de frêne, du mastic, de la noix de muscade, du poivre, du thym et de la rue hachée, en même quantité que le jus de grenade. Laisser fermenter un jour et une nuit. Rafraîchir et boire. Certaines personnes la préparent sans jus de grenade, mais avec du jus de citron ; d'autres, avec du sucre⁷¹.

Les Mamelouks turcs, caste militaire d'origine esclave et importée des steppes de l'Asie centrale et des bords de la mer Noire, qui ont pris le pouvoir en Égypte et Syrie à partir de 1250, ont introduit au Proche Orient des éléments de la culture alimentaire des steppes asiatiques (les Qiptchaqs et les Mongols), notamment le *qoumiz*, du lait de jument fermenté, qui vient s'ajouter à une gamme de bières consommée en Orient. Cette boisson de prédilection des pasteurs de la steppe était servie dans les cérémonies les plus solennelles à la cour des souverains mongols⁷². Les sultans mamelouks avaient pris l'habitude de boire le

⁶⁷ Ibn al-'Adīm, *Kitāb al-wuṣṣla 'ilā al-habīb fī wasfī al-tayyibāt wa-t-tīb*, éd. Salma Mahjoub et Durriya al-Khatib, Alep, 1988, II, p. 505-506.

⁶⁸ Ibid., II, p. 503-504.

⁶⁹ *Kanz al-fawā'id*, p. 14-157.

⁷⁰ Mohamed Ouerfelli, *Le sucre*, p. 617.

⁷¹ *Kanz al-fawā'id*, p. 149.

⁷² Julien Loiseau, *Les Mamelouks XIII^e-XVI^e siècle. Une expérience du pouvoir dans l'Islam médiéval*, Paris Éditions du Seuil, 2014, p. 160-161.

qoumiz dans leurs réunions nocturnes⁷³. En 1277, pour fêter sa victoire sur les Arméniens, Baybars réunit dans son palais bigarré de Damas ses émirs et ses proches, avec qui il passe des moments de convivialité, en partageant des coupes de *qoumiz*. Baybars s'est montré *au comble de sa joie, au plus haut point de la prospérité, il but avec excès*. Cet abus lui fut fatal, au point de souffrir pendant treize jours, malgré les efforts des médecins pour le sauver⁷⁴.

Un autre élément, qui explique la croissance de la consommation de boissons fermentées, dont se délectent les sultans d'Égypte et les grands personnages de l'État, est celui de la présence de la glace ou de la neige. Les souverains mamelouks ont dompté la nature, en établissant des convois réguliers, par voies terrestre et maritime, pour acheminer la glace des montagnes du Mont Liban et de la Syrie du Nord jusqu'à Damas et au Caire. Cette démesure s'explique par la volonté de s'approprier des choses rares, apportées de contrées lointaines, pour parfaire le luxe dans lequel ils vivent et en même temps montrer le faste et la splendeur de leur pouvoir, d'où l'arrivée de la glace jusqu'à la citadelle du Caire, particulièrement pendant les périodes de chaleur⁷⁵. Ainsi avec le sucre produit en grandes quantités et la glace, les Mamelouks ont adapté les traditions des steppes asiatiques aux réalités du Proche Orient et la consommation de la bière et du *qoumiz* a pris une dimension plus importante dans la vie quotidienne de cette aristocratie militaire qui fait de cette boisson un élément indispensable de leurs soirées conviviales dans les grandes villes de l'empire mamelouk.

Conclusion

Malgré les interdictions religieuses prononcées, force est de constater que la consommation du vin et de la bière représente une réalité constante dans le monde islamique médiéval, mais les rapports de l'individu avec ces boissons alcoolisées restent complexes et ne peuvent être appréhendés qu'en fonction du milieu social auquel appartient l'individu. Si la prohibition de la consommation de la viande de porc semble avoir été strictement observée, celle des boissons fermentées l'a été beaucoup moins. Hormis quelques épisodes de répression, les pouvoirs du monde islamique, qui consomment souvent dans leurs cours, ferment généralement les yeux et tentent de s'en accommoder en tirant des profits substantiels de la ferme des débits de boissons qu'ils octroient à des chrétiens ou des juifs. De ce point de vue, la situation aujourd'hui est presque la même. On demande aux consommateurs de vin d'être plus discrets, notamment dans les lieux publics, preuve que ce commerce se faisait au vu et au su de tout le monde. Les islamistes aussi bien au Maroc qu'en Tunisie, une fois arrivés au pouvoir ces dernières années, ont augmenté considérablement les taxes frappant les boissons alcoolisées.

À l'exception de la bourgeoisie moderne et branchée, qui achète du bon vin et de la bière pour le plaisir de la table, les couches populaires en revanche consomment beaucoup de bière et des vins de qualité médiocre, peu appréciés, dans les bars, et surtout dans la nature, en dehors de tout cadre familial. C'est dire toute la complexité de la relation du musulman avec l'alcool aujourd'hui comme hier.

⁷³ Paulina B. Lewiicka, *Food and foodways of Medieval Cairenes. Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean*, Leiden-Boston, Brill, 2011, p. 484-485.

⁷⁴ Mohamed Ouerfelli, « Pris à son propre piège. La mort du sultan al-Zāhir Baybars (1277) », in *La mort du prince. De l'Antiquité à nos jours*, dir. Jérémy Foa, Élisabeth Malamut et Charles Zaremba, Aix-en-Provence, Presses Universitaires de Provence, 2016, p. 79-96.

⁷⁵ Mohamed-Tahar Mansouri, « Transport et consommation de la glace alimentaire/*thalj* en Égypte au temps des Mamelouks », in *Food & History*, IV/1 (2007), p. 135-147.